USER MANUAL

Kookplaat
Hob
Table de cuisson
Kochfeld

ZEE6940

BE LU NL

ZANUSSI

Inhoud

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid

Waarschuwing! Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.

Kinderbeveiliging

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door volwassenen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat, voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor brandwonden! Plaats geen metalen bestek of deksels op de kookplaat, want deze kunnen erg heet worden.

Waarschuwing! Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Laat vloeistoffen niet overstromen in de gaten aan de bovenkant van de kookplaat
- Gebruik de kookplaat nooit zonder pannen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik! Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden, of voor enig ander doel. Zo vermijd u risico's voor personen of eigendommen.
- Gebruik alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de kookzones. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Gebruik geen pan met een diameter kleiner dan de afmeting van de kookzone - de handgreep van pan kan heet worden.
- Zet geen pannen te dicht bij het bedieningspaneel.

- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Gebruik geen instabiel kookgerei om te voorkomen dat het kantelt en er ongelukken gebeuren.
- Plaats geen ontvlambare producten (of items die vochtig zijn door ontvlambare producten), en/of onstekingsproducten (gemaakt van plastic of aluminium) in, bij of op het apparaat. Er kan brand of een explosie ontstaan.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat

- Laat geen zure vloeistoffen, zoals bijv. azijn, citroensap of reinigingsmiddelen voor het verwijderen van kalkaanslag, in aanraking komen met de kookplaat. Dit maakt vlekken op het oppervlak.
- Plaats geen natte deksels op de kookzones of laat hete pannen niet afkoelen op de kookzones. Er kan condens en roest ontstaan.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pannen en de kookplaat te voorkomen.
- Gebruik de vaste kookplaat niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op delen van het apparaat leggen.

Verwijdering van het apparaat.

- Om lichamelijk letsel of schade te voorkomen
  - Trek de stekker uit het stopcontact.
  - Snijd het netsnoer door bij de aansluiting met het apparaat en gooi het weg.
  - Vraag bij uw gemeente na hoe u dit apparaat kunt weggooien.

Montage

Montage

⚠ **Waarschuwing!** Neem de instructies zorgvuldig door en volg ze op.

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- **De installatie van het apparaat en de aansluiting op het elektriciteitsnet mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende vakmensen.**
- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
- Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
- Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
- Als de bevestigingssteun zich in de buurt van het aansluitblok bevindt, controleer dan altijd of de aansluitkabel niet in aanraking komt met de rand van de bevestigingssteun.
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
- Dicht de opening tussen het apparaat en het werkblad af met een geschikt afdichtmiddel.
- Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bv. van een vaatwasser of oven.

- Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen. Anders kan heet kookgerei van de kookplaat worden gestoten wanneer deuren of ramen worden geopend.
- **Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u overgaat tot reiniging of onderhoud.**

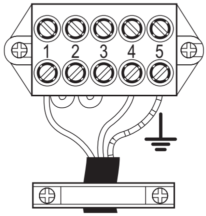
⚠ **Waarschuwing!** Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

- De netaansluiting staat onder stroom
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken
- Gebruik de juiste voedingskabel en vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel. Neem contact op met onze serviceafdeling.

Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden. U dient gebruik te maken van de juiste isolatie-toestellen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten. **Indien niet voldaan is aan de volgende voorwaarden, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor letsel aan personen en huisdieren of schade aan eigendommen.**

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- Aard het apparaat volgens de veiligheidsmaatregelen.
- Zorg er voor dat het aangegeven voltage en het type stroom op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en stroomtype van uw lokale stroomleverancier.
- Het apparaat is voorzien van een vijfpolige aansluitklem, waarvan de kabels bedoeld zijn voor een enkelfasige functie van 230 V.



Bij een afwijkend voltage moet de aansluiting worden uitgevoerd zoals weergegeven in het aansluitschema op de onderste beschermkap.

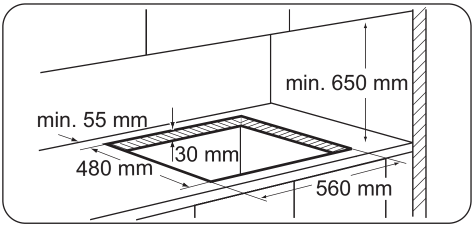
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de service-afdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het aansluitnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat dient niet te worden aangesloten op een verlengkabel, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.
- Het stroomsnoer moet zo worden geplaatst dat het geen contact maakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op het elektriciteitsnet aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, bv. een automatische stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale kabel moet worden aangesloten op de aansluitklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemon-

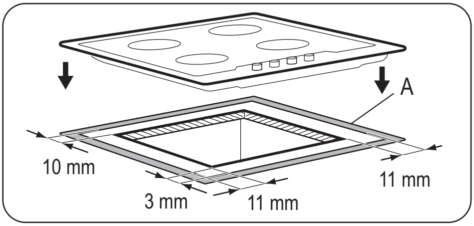
teerd in het contact van de aansluitklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

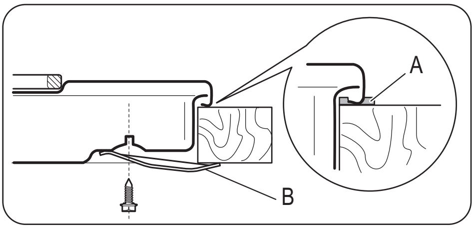
Aansluitkabel

Gebruik alleen een aansluitkabel van het type H05V2V2-F T90 of een soortgelijk type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

Inbouw







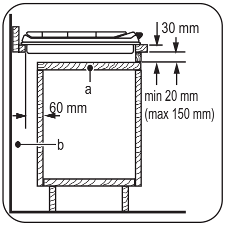
A) meegeleverde afdichting

B) meegeleverde steunen

Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.

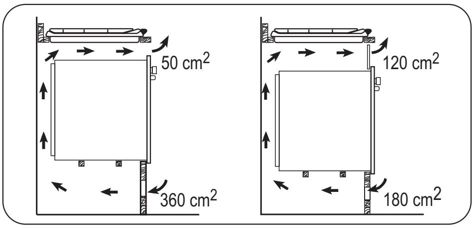


a) Verwijderbaar paneel

b) Ruimte voor aansluitingen

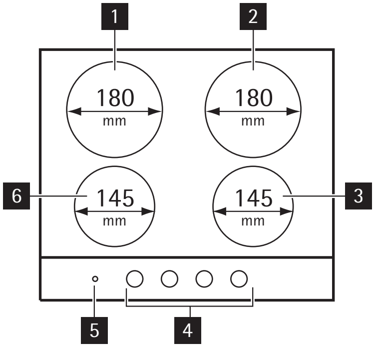
Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgeschreven inbouwmaten en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.



Beschrijving van het product

Indeling kookplaat



1 Enkele kookzone 2000 W
2 Enkele kookzone 2000 W
3 Enkele kookzone 1500 W
4 Bedieningsknoppen
5 Stroomindicatielampje
6 Enkele kookzone 1500 W

Bedieningsknoppen elektrische kookzones

Symbool	Functie
0	uit-stand
1	minimale warmte
6	maximale warmte

Bediening

Om de temperatuur in te schakelen en de instelling te verhogen de knop linksom draaien. Draai de knop naar rechts om de kookstand te verlagen. Draai de knop naar 0 om het apparaat uit te schakelen.
Het controlelampje gaat branden als een of beide kookzones wordt ingeschakeld, en blijft branden tot de kookzones worden uitgeschakeld.

Voor het eerste gebruik

Plaats pannen met water op elke kookzone, stel de maximale stand in en laat het apparaat 10 minuten werken. Dit is om restanten van het apparaat te verbranden. Laat hierna het apparaat 20 minuten werken in de laagste stand. Tijdens deze periode kan er een nare geur en rook optreden. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.
Nadien reinigt u het apparaat met een zachte doek die in warm water is gedrenkt.

Snelkookplaat

De rode stip in het midden van de plaat toont aan dat de plaat een snelkookplaat is. Een snelkookplaat wordt sneller warm dan normale platen.
De snelkookplaat is op het oppervlak aangebracht en kan na enige tijd losraken. Dit heeft geen effect op de werking van het apparaat.
De snelkookplaat kan roken en een geur verspreiden bij het eerste gebruik. De rook en geur verdwijnen na een tijdje.

Nuttige aanwijzingen en tips

Pannen

- De bodem van de pan moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Waarschuwing! Zet geen pannen op het bedieningspaneel.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de vaste kookplaat voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de vaste kookplaat uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- Voor goede resultaten moet de bodem van de pannen dezelfde afmeting hebben als de vaste kookplaat (of iets groter zijn). Gebruik geen kleinere pannen.

Voorbeelden van kooktoepassingen

Warmte instelling:	Gebruik om:
1	Warm te houden
2	Zachtjes sudderen
3	Sudderen
4	Frituren / gratineren
5	Aan de kook brengen
6	Aan de kook brengen / snel frituren / heet frituren

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

Waarschuwing! Trek voordat u de kookplaat gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de kookplaat afkoelen

De kookplaat kan het beste worden schoongemaakt als hij nog warm is; etensresten kunnen gemakkelijker verwijderd worden als ze nog warm zijn

Waarschuwing! Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.

Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden.**

Het roestvrij staal kan beschadigen als het te heet wordt. Daarom moet u ook niet koken met grillstenen, aardewerk potten of pannen van gietijzer. Gebruik geen aluminium folie om schade aan het oppervlak te voorkomen. Onderdelen van roestvrij staal afwassen met water en vervolgens afdrogen met een zachte doek.

Krassen of donkere vlekken hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Verwijderen van vuil:

1. Gebruik fijn schuurpoeder of een schuursponsje om het vuil te verwijderen.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Verwarm de kookplaat op een lage temperatuur en laat deze opdrogen.
4. Om de kookplaten te onderhouden kunt u af en toe een beetje naaimachineolie aanbrengen en dit afvegen met absorberend papier.

Belangrijk! Gebruik voor de roestvrijstalen randen van de kookplaat een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

De roestvrijstalen rand van de plaat kan iets verkleuren als gevolg van thermische belasting.

Problemen oplossen

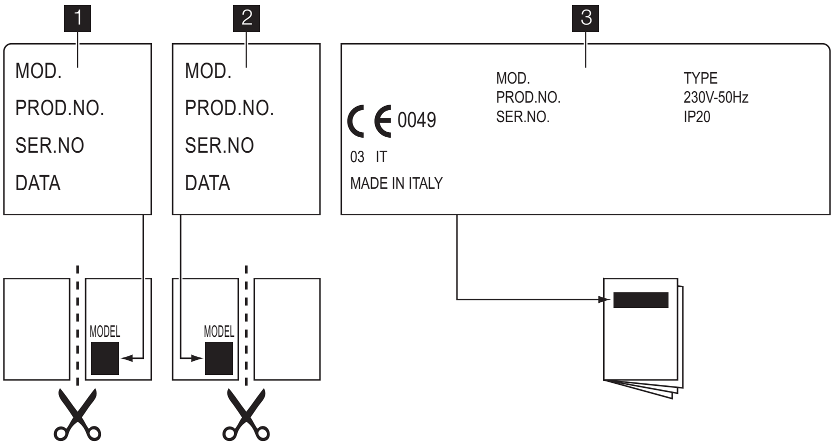
Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt helemaal niet.	▪ Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien als de zekering steeds doorbrandt.
De kookzone wordt niet warm.	▪ Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektriciteit is ingeschakeld. ▪ Controleer of u aan de juiste regelknop draait. ▪ Controleer de zekering van de stroomvoorziening in de stoppenkast van het huis. Neem contact op met een bevoegde elektricien, als de zekering steeds doorbrandt.
De kookplaat functioneert niet naar tevredenheid.	▪ Zorg ervoor dat de kookplaat schoon en droog is. ▪ Zorg ervoor dat het kookgerei de juiste maat heeft voor de kookzone. ▪ Zorg ervoor dat het kookgerei een vlakke bodem heeft. ▪ Zorg ervoor dat de warmte-instelling correct is voor het soort bereiding.

Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en goed te kunnen helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

- Modelbeschrijving ....
- Productnummer (PNC) ....
- Serienummer (S.N.)..............

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

Technische gegevens

Afmetingen kookplaat

Breedte:	594 mm
Lengte:	510 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	560 mm
Lengte:	480 mm

Vermogen kookplaten

Voorste linkerkookzone 145 mm	1.5 kW
Voorste rechterkookzone 145 mm	1.5 kW
Achterste linkerkookzone 180 mm	2.0 kW

Achterste recherkookzo-ne 180 mm	2.0 kW
Totaal vermogen	7.0 kW

Elektrische voeding	230 V ~ 50 Hz

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Contents

Subject to change without notice.

Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety

Warning! Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

The appliance is not intended to be operated with external timer or separated remote-control system.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation and physical injury.
- Keep children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface, as they can become hot.

Warning! Fire danger! Overheated fats and oils can ignite very quickly.

Correct operation

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Always monitor the appliance during operation.
- Do not let liquids overflow into the holes of the top of the hob
- Never use the hob without cookware.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks! Do not use it for commercial or industrial purposes or for any purpose other than that for which it was designed. This way, you will avoid risks to person or property.
- Use only cookware with a bottom diameter applicable to the dimensions of the cooking zones. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Do not use cookware with a diameter smaller than the cooking zone dimension - the pan handle can become hot because of the heat.
- Pots must not be too near to the control zone.
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Never use unstable cookware to prevent from tilting and accidents.
- Do not put or keep flammable liquids (or items that are wet with flammable products) and materials or fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance. There is a risk of explosion or fire.
- Use only the accessories supplied with the appliance.

- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- Do not let acid liquids such as vinegar or lemon juice or agents which remove limescale touch the hob. It stains the surface.
- Do not put wet pan lids on the hotplates or let hot pans cool on the hotplates. Condensation and rust can occur.
- Do not let cookware boil dry in order to prevent damage to the cookware and hotplate.
- Do not use the solid hotplate with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on parts of the appliance.

Disposal of the appliance

- To prevent the risk of physical injury or damage
  - Disconnect the appliance from the power supply.
  - Cut off the mains cable where it connects with the appliance and discard it.
  - Speak to your local authorised facilities for disposal of your appliance.

Installation

Installation

⚠ **Warning!** Read and follow the instructions carefully. There is a risk of injury or damage to the appliance.

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- **Installation and connection of the appliance to the power supply must only be done by qualified personnel.**
- Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that obey the standards.
- Do not change the specifications or modify this product. There is a risk of injury or damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.).
- Keep the minimum distances to other appliances and units.
- Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective panel directly below the appliance.
- If the fixing bracket is near to the terminal block, always make sure the connection cable does not come in contact with the edge of the bracket.
- Prevent damage of the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the worktop with no space left with a correct sealant.
- Prevent damage of the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven.
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows. Hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.
- **Disconnect the appliance from the electrical supply, before you do maintenance work or cleaning.**

⚠ **Warning!** Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make the electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect mains plug and socket connections can make the terminal become too hot.

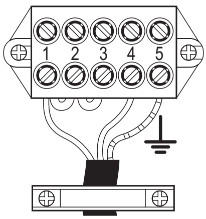
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains connection cable and replace the damaged mains cable with the proper cable type. Speak to your local Service Centre.

The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm. You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), ground leakage trips and contactors.

The manufacturer is not responsible for any injury to persons and pets or damage to property caused by failure to obey these requirements.

Electrical connection

- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- The appliance is fitted with a five pole terminal box whose cables are predisposed for 230 V monophase function.



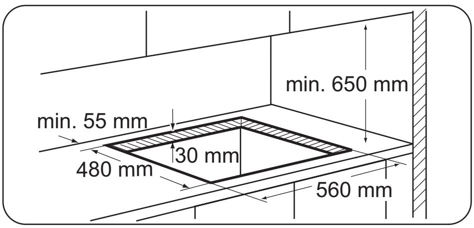
In case of different voltage, carry out the connection as shown in connection schematic table on the lower protection.

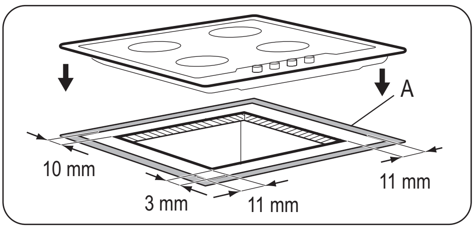
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90°C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

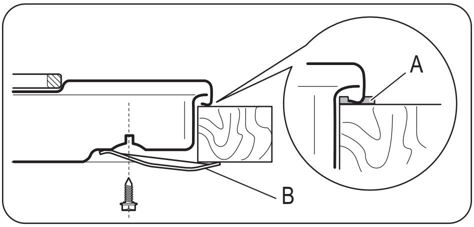
Connection cable

Use only connection cable of type H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Building In







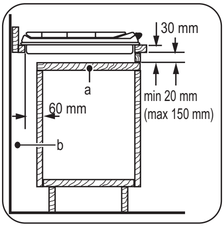
A) supplied seal

B) supplied brackets

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

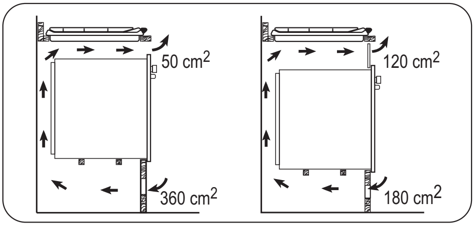


a) Removable panel

b) Space for connections

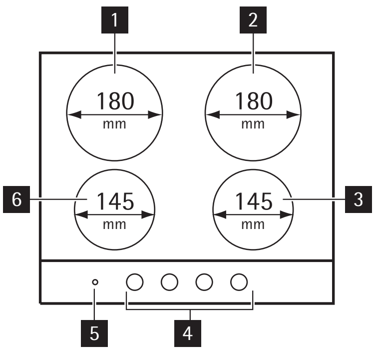
Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



Product description

Cooking surface layout



1 Single cooking zone 2000 W

2 Single cooking zone 2000 W

3 Single cooking zone 1500 W

4 Control knobs

5 Power indicator

6 Single cooking zone 1500 W

Electric cooking zones control knobs

Symbol	Function
0	off position
1	minimum heat
6	maximum heat

Operation

To switch on and increase the heat setting turn the knob counterclockwise. To decrease the heat setting turn the knob clockwise. To switch off turn the knob to the 0.
Power indicator is activated when either of the zones are turned on, and will stay on until the cooking zones are switched off.

Before first use

Put cookware containing water on each cooking zone, set the maximum position and operate the appliance for 10 min. This is to burn off the residue in the appliance. After that, operate the appliance at minimum position for 20 min. During this period, an odour and smoke can occur. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.
After this operation, clean the appliance with a soft cloth soaked in warm water.

Rapid hot plate

A red dot in the middle of the plate shows a rapid hot plate. A rapid hot plate heats up faster than usual plates.
The red dot is painted on the surface and can come off after some time. It does not have an effect on the performance of the appliance.
The rapid hot plate can smoke and make an odour when you use it for the first time. The smoke and an odour will go off after a while.

Helpful hints and tips

Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Warning! Pots must not enter the control zone.

Energy saving

- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a solid hotplate before you start it.
- Stop the solid hotplate before the end of the cooking time to use residual heat.
- For satisfactory results, the bottom of pans must have the same dimensions (or slightly larger) as solid hotplates. Do not use smaller pans.

Examples of cooking applications

Heat setting:	Use to:
1	Keeping warm
2	Gentle simmering
3	Simmering
4	Frying / browning
5	Bringing to the boil
6	Bringing to the boil / quick frying / deep-frying

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Care and cleaning

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

Warning! Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must disconnect the hob from the electricity supply.

The hob is best cleaned while it is still warm, as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

Warning! Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

The stainless steel can become tarnished if it is too much heated. Refer to this you must not cook with potstones, earthenware pans or cast iron plates. Do not use aluminium foil to prevent damage the top during operation.
Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.

Scratches or dark stains have no effect on how the appliance operates.

Removing the dirt:

1. Use the fine scouring powder or a scouring pad to remove the dirt.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. Heat the hotplate to a low temperature and leave to dry.
4. To maintain the hotplates, rub in a little sewing machine oil now and again and then polish off with absorbent paper.

Important! For stainless steel edges of the hob use cleaner for stainless steel.

The stainless steel edge of the plate can be slightly discoloured as a result of the thermal load.

What to do if…

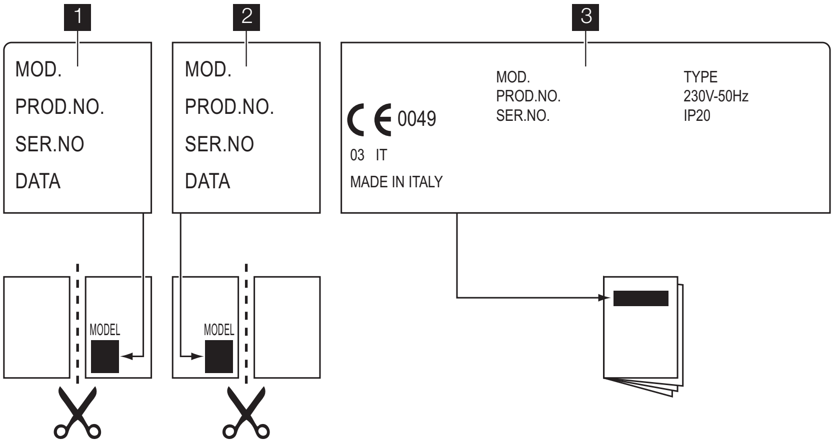
Problem	Possible cause and remedy
The appliance does not operate.	▪ Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The cooking zone does not heat up.	▪ Make sure that the appliance is plugged in and the electrical supply is switched on. ▪ Make sure that you turn the correct control knob. ▪ Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow time after time, speak to an authorised electrician.
The effectiveness of the hob is not satisfactory.	▪ Make sure that the hob is clean and dry. ▪ Make sure that the cookware is the correct size for the cooking zone. ▪ Make sure that the cookware has a flat bottom. ▪ Make sure that the heat setting is correct for this type of cooking.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description ....
- Product number (PNC) ....
- Serial Number (S.N.) ....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

Technical data

Hob dimensions

Width:	594 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	560 mm
Length:	480 mm

Hot plate rating

Front left cooking zone 145 mm	1.5 kW
Front right cooking zone 145 mm	1.5 kW
Rear left cooking zone 180 mm	2.0 kW
Rear right cooking zone 180 mm	2.0 kW
Total rating	7.0 kW
Electric supply	230 V ~ 50 Hz

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Sommaire

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

Avertissement Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance indépendant.

Sécurité enfants

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes Surveillez les enfants, pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Ne laissez aucun emballage à la portée des enfants. Ils risquent en effet de s'étouffer ou de se blesser.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son utilisation, et cela jusqu'à ce qu'il soit froid.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.

Avertissement Danger d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Fonctionnement correct

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Évitez tout écoulement de liquide dans les orifices de la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson sans récipient de cuisson dessus.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi tout risque d'accident matériel et corporel.
- Utilisez uniquement des récipients avec un fond dont le diamètre correspond aux diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé).
- N'utilisez pas de récipient dont le diamètre est plus petit que celui de la zone de cuis-

son. Le manche du récipient pourrait devenir très chaud à cause de la chaleur.

- Ne placez pas les récipients trop près de la zone de commande.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- N'utilisez pas de récipient instable ou déformé afin d'éviter tout renversement pouvant provoquer un accident.
- Ne placez jamais de produits inflammables ou d'éléments imprégnés de produits inflammables et/ou d'objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium) sur ou à proximité de l'appareil. Risque d'explosion ou d'incendie.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité. Veillez à ce que les câbles d'alimentation ne touchent pas l'appareil ou des récipients chauds. Ne laissez pas les câbles s'enchevêtrer.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Évitez tout contact entre la table de cuisson et tout liquide acide, tel que vinaigre ou jus de citron, ou tout produit anti-calcaire. Cela pourrait provoquer des taches.
- Ne déposez pas de couvercles humides sur les plaques de cuisson et ne laissez pas les casseroles chaudes refroidir sur les plaques. Cela pourrait provoquer l'apparition de condensation et de rouille.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager irrémédiablement les récipients eux-mêmes ainsi que la plaque.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur la table de cuisson et ne mettez pas cette dernière en fonctionnement sans récipient.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur aucune des parties de l'appareil.

Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel.
  - Débranchez l'appareil électriquement.
  - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
  - Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Installation

Installation

⚠ **Avertissement** Veuillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- **L'installation et le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent uniquement être effectués par un professionnel qualifié.**
- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés répondant aux normes en vigueur.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, règles de sécurité des appareils électriques, etc.).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez une protection contre les chocs, par exemple, n'installez des tiroirs que si un panneau de protection se trouve directement sous l'appareil.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câ-

ble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.

- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil au plan de travail sans laisser d'espace à l'aide du mastic approprié.
- Protégez le bas de l'appareil de la vapeur et de l'humidité provenant par exemple d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à leur ouverture.
- **Avant tout nettoyage ou intervention technique, débranchez la prise électrique de l'appareil.**

⚠ **Avertissement** Risque de choc électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le branchement électrique.

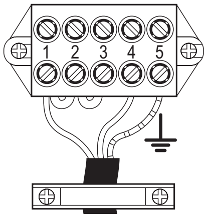
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez une protection contre les contacts électriques pour une installation conforme.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l’origine d’une surchauffe des bornes.
- L'installation et le raccordement électrique de votre appareil ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé.

L'appareil doit disposer d'une installation électrique vous permettant de le débrancher de l'alimentation principale à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolement appropriés comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

La responsabilité du fabricant ne peut être mise en cause pour tout préjudice corporel affectant des personnes ou des animaux ou tout préjudice matériel dû au non-respect de ces conditions.

Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes en vigueur.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est équipé d’un bornier à cinq pôles dont les câbles sont prévus pour une tension monophasée de 230 V.



Si la tension de l’habitation est différente, procédez au branchement comme illustré dans le tableau schématique des connexions qui se trouve sur la protection inférieure.

- Tout composant électrique doit être installé ou remplacé par un technicien ou un employé qualifié du service technique.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un adaptateur ni d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez la conformité du raccordement à la terre avec les normes et réglementations en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de telle façon qu'il ne touche aucune pièce chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm, par

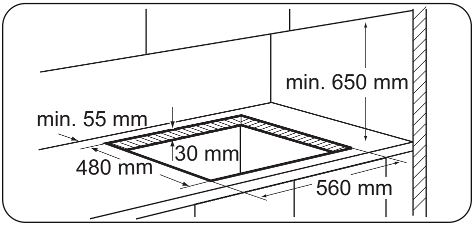
exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.

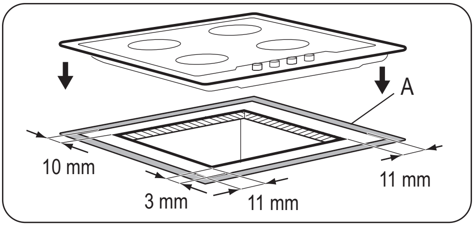
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit atteindre une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » du répartiteur. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » du répartiteur) doit toujours être relié à la phase sous tension.

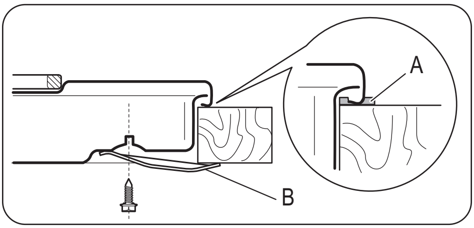
Cordon d'alimentation

Utlisez uniquement un câble de connexion de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement







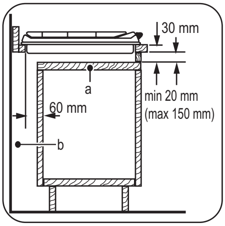
A) joint fourni

B) équerres fournies

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

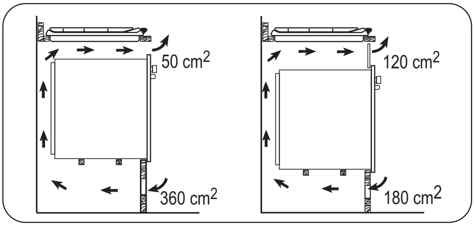


a) Panneau amovible

b) Espace pour les branchements

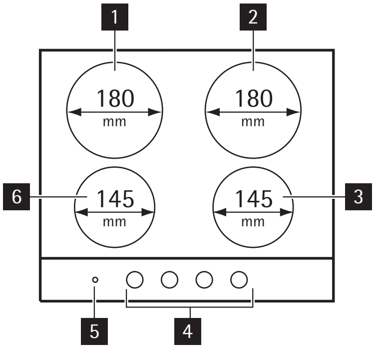
Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson simple à 2000 W
2 Zone de cuisson simple à 2000 W
3 Zone de cuisson simple à 1500 W
4 Manettes de commande
5 Voyant de mise sous tension
6 Zone de cuisson simple à 1500 W

Manettes de commande des zones de cuisson électriques

Symbole	Fonction
0	position arrêt
1	température minimum
6	température maximum

Fonctionnement

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour diminuer la température, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.
Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson, et reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient mises à l'arrêt.

Avant la première utilisation

Placez un récipient de cuisson contenant de l'eau sur chaque zone de cuisson, réglez sur la position maximum et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes. Ceci afin de d'éliminer les résidus dans l'appareil. Ensuite, faites fonctionner l'appareil sur la position minimum pendant 20 minutes. Pendant cette période, il se peut qu'une odeur et de la fumée apparaissent. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.
Après cette opération, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humidifié à l'eau tiède.

Plaque de cuisson rapide

Un point rouge au milieu de la plaque montre une plaque à chauffage rapide. Une plaque à chauffage rapide chauffe plus vite que les plaques classiques.
Le point rouge est peint sur la surface et peut disparaître après quelque temps. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
La plaque à chauffage rapide peut fumer et produire une odeur quand on l'utilise pour la première fois. La fumée et l'odeur se dissiperont après quelque temps.

Conseils utiles

Récipient de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Avertissement Les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les commandes.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Pour obtenir des résultats satisfaisants, le fond des casseroles doit être du même diamètre (ou légèrement plus grand) que celui des plaques de cuisson. N'utilisez pas des casseroles plus petites.

Exemples de cuisson

Niveau de réglage :	Utilisation :
1	Maintien au chaud
2	Faire mijoter doucement
3	Faire mijoter
4	Faire frire / gratiner
5	Porte à ébullition
6	Bouillir / Saisir / Frire

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

Avertissement Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.

Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.

Avertissement Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

L'acier inoxydable peut ternir s'il est trop chauffé. Gardez à l'esprit que vous ne devez pas cuisiner avec des plats en terre cuite ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.
Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

Les égratignures ou les taches sombres n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Nettoyage des salissures :

1. Utilisez une poudre fine à récurer ou un tampon à récurer pour enlever les salissures.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide légèrement imbibé de détergent.
3. Allumez la plaque à faible température et laissez sécher.
4. Afin de maintenir les plaques de cuisson en bon état, frottez-les de temps à autre avec un peu d'huile pour machine à coudre, puis nettoyez avec un papier absorbant.

Important Pour les bords en inox de la table de cuisson, utilisez un produit de nettoyage pour acier inoxydable.

Le bord en inox de la zone de cuisson peut être légèrement décoloré en raison de la charge thermique.

En cas d'anomalie de fonctionnement

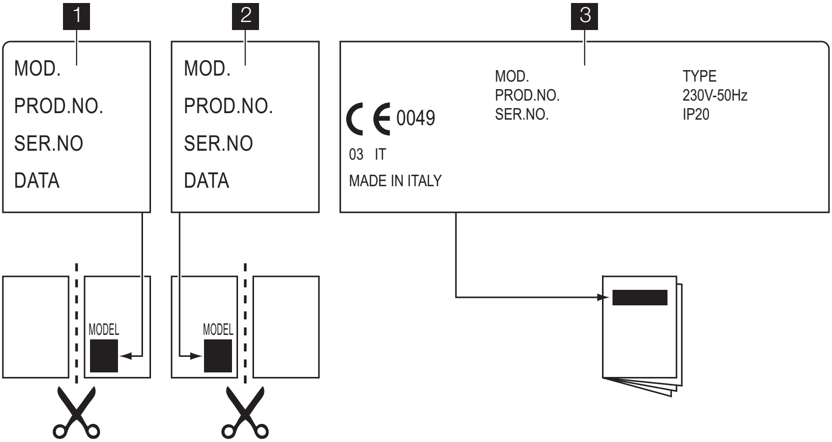
Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	▪ Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
La zone de cuisson ne chauffe pas.	▪ Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé. ▪ Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande. ▪ Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante.	▪ Assurez-vous que la table de cuisson est propre et sèche. ▪ Assurez-vous que le diamètre du récipient de cuisson utilisé est adapté à la zone de cuisson. ▪ Assurez-vous que le fond du récipient de cuisson utilisé est parfaitement plat. ▪ Assurez-vous que le niveau de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle ....
- Référence produit (PNC) ....
- Numéro de série (S.N.) ....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	594 mm
Longueur :	510 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm
Longueur :	480 mm

Puissance des plaques chauffantes

Zone de cuisson avant gauche 145 mm	1.5 kW
Zone de cuisson avant droite 145 mm	1.5 kW
Zone de cuisson arrière gauche 180 mm	2.0 kW
Zone de cuisson arrière droite 180 mm	2.0 kW
Puissance totale	7.0 kW
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l’art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s’assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Änderungen vorbehalten.

⚠ Sicherheitshinweise

ℹ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit

⚠ **Warnung!** Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

ℹ Das Gerät darf keinesfalls durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

⚠ **Warnung! Feuergefahr!** Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

Fachgerechte Bedienung

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Beobachten Sie das Gerät während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen auf der Oberseite des Kochfelds dringt.
- Schalten Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr ein.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt! Es darf weder für gewerbliche oder industrielle Zwecke noch sonstige Zwecke verwendet werden. So vermeiden Sie Personen- und Sachschäden.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzonen entspricht. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser kleiner als die Größe der Kochzone ist - der Kochgeschirrgriff kann sich durch die Hitze erwärmen.

- Das Kochgeschirr darf nicht zu nahe an das Bedienfeld gestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Verwenden Sie kein unstabiles Kochgeschirr, um ein Umfallen des Kochgeschirrs und Unfälle zu vermeiden.
- Stellen Sie keine entflammbaren Flüssigkeiten oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) auf das Gerät oder in der Nähe des Geräts. Es besteht Explosions- und Brandgefahr.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass sich keine elektrischen Kabel verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Säurehaltige Flüssigkeiten wie Essig oder Zitronensaft oder kalklösende Mittel dürfen nicht auf das Kochfeld gelangen. Es entstehen sonst matte Stellen.
- Legen Sie keine nassen Topfdeckel auf die Kochplatten und lassen Sie keine heißen Töpfe auf den Kochplatten abkühlen. Andernfalls können sich Kondenswasser und Rost bilden.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls können das Kochgeschirr und die Kochplatte beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochplatte nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie das Gerät weder ganz noch teilweise mit Alufolie ab.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab und entsorgen Sie es.
  - Wenden Sie sich zur Entsorgung an die örtlichen zugelassenen Einrichtungen.

Montage

Montage

⚠ **Warnung!** Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig und folgen Sie den Anweisungen. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- **Das Gerät darf nur von Fachpersonal montiert und an die Stromversorgung angeschlossen werden.**
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Es besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden.

- Wenn sich die Montagehalterung in Nähe der Klemmenleiste befindet, sorgen Sie dafür, dass das Netzanschlusskabel nie in Kontakt mit der Kante der Halterung kommt.
- Die Ausschnittkanten an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern. Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.**

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

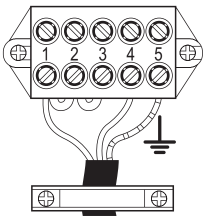
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Achten Sie darauf, dass an der Netzanschlussklemme keine Spannung anliegt.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Klemmverbindungen müssen fachgerecht von einem Fachmann ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Verwenden Sie das richtige Netzanschlusskabel. Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel nur durch ein geeignetes Kabel. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Bei der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen von Personen oder Tieren oder für Schäden am Eigentum, wenn diese auf die Nichteinhaltung der folgenden Bedingungen zurückzuführen sind.

Elektrischer Anschluss

- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät ist mit einer fünfpoligen Klemmleiste für eine Anschlussspannung von 230 V (einphasig) ausgestattet.



  Im Falle einer anderen Netzspannung führen Sie den Anschluss gemäß des Anschlussschemas durch, das auf dem Schutzboden angegeben ist.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfach-

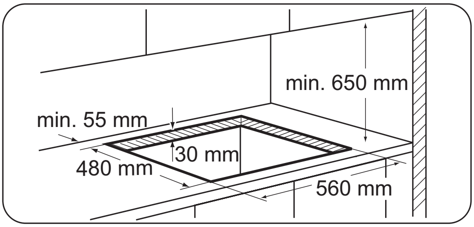
steckdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.

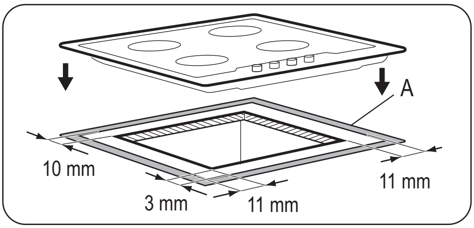
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).
- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L“ auf der Klemmleiste) muss immer an die Strom führende Phase angeschlossen werden.

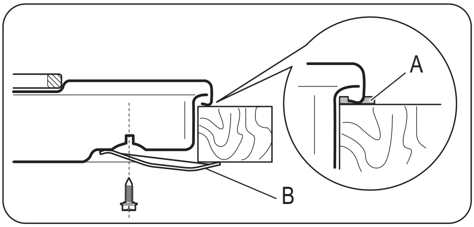
Anschlusskabel

Verwenden Sie nur ein Anschlusskabel vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Einbau







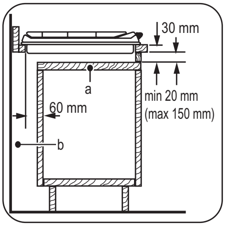
A) Mitgelieferte Dichtung

B) Mitgelieferte Halterungen

Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.

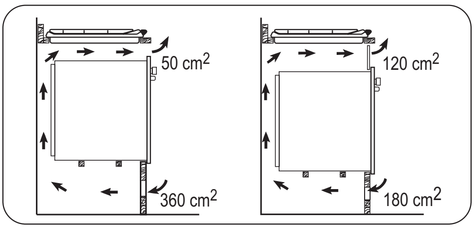


a) Entfernbare Platte

b) Raum für Anschlüsse

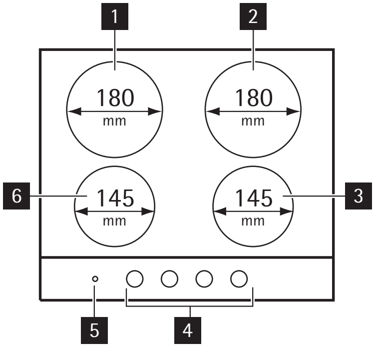
Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



Gerätebeschreibung

Kochfeldanordnung



1	Einkreis-Kochzone 2000 W
2	Einkreis-Kochzone 2000 W
3	Einkreis-Kochzone 1500 W
4	Einstellknöpfe
5	Betriebs-Kontrolllampe
6	Einkreis-Kochzone 1500 W

Kochzonen-Schalter

Symbol	Funktion
0	Position AUS

Symbol	Funktion
1	Niedrigste Kochstufe
6	Höchste Kochstufe

Betrieb

Drehen Sie zum Einschalten und Erhöhen der Kochstufe den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn, um die Kochstufe zu verringern. Drehen Sie den Schalter auf 0, um die Kochzone auszuschalten.
Die Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, sobald eine der Kochzonen eingeschaltet wird und leuchtet solange, bis die Kochzonen ausgeschaltet werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Stellen Sie Kochgeschirr mit Wasser auf jede Kochzone, stellen Sie die höchste Kochstufe ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten eingeschaltet. Auf diese Weise werden die Rückstände im Gerät verbrannt. Lassen Sie dann das Gerät auf der niedrigsten Kochstufe 20 Minuten eingeschaltet. Während dieser Zeit kann es zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
Reinigen Sie das Gerät nach diesem Vorgang mit einem weichen, in warmem Wasser angefeuchteten Tuch.

Blitzkochzone

Die Blitzkochzone ist mit einem roten Punkt in ihrer Mitte gekennzeichnet. Sie heizt sich schneller als herkömmliche Kochzonen auf.
Der rote Punkt ist auf die Kochzone gemalt und kann sich nach einiger Zeit lösen. Dies hat jedoch keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.
Beim ersten Gebrauch der Blitzkochzone können sich Rauch und Gerüche entwickeln. Diese nehmen nach einiger Zeit ab.

Praktische Tipps und Hinweise

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.

Warnung! Das Kochgeschirr darf nicht das Bedienfeld behindern.

Energie sparendes Kochen

- Verschließen Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Für zufrieden stellende Ergebnisse sollte der Topfboden die gleiche Größe wie die Kochzone haben, oder etwas größer sein. Verwenden Sie keine kleineren Töpfe.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Kochstufe:	Verwendung:
1	Warmhalten
2	Sanftes Köcheln
3	Köcheln
4	Braten/Bräunen
5	Zum Kochen bringen
6	Zum Kochen bringen/Schnell-Braten/ Frittieren

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

Warnung! Trennen Sie vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten das Kochfeld immer vom Netz.

Das Kochfeld lässt sich am einfachsten reinigen, solange es noch warm ist; auf diese Weise können Speisereste leichter entfernt werden.

Warnung! Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.

Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

Edelstahl kann anlaufen, wenn es zu stark erhitzt wird. Verwenden Sie zum Kochen keine Topfsteine, Römertöpfe oder Gusseisenplatten. Alufolie kann die Oberfläche des Geräts beschädigen. Verwenden Sie keine Alufolie bei der Zubereitung von Speisen.
Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.

Kratzer oder dunkle Flecken beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. Verschmutzungen können mit feinem Scheuerpulver oder einem Scheuerschwämmchen entfernt werden.
2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Heizen Sie anschließend die Kochplatte leicht auf und lassen Sie sie trocknen.
4. Zur Pflege der Kochplatten von Zeit zu Zeit ein wenig Nähmaschinenöl auf den Platten verreiben und dann mit saugfähigem Papier polieren.

Wichtig! Für Edelstahlkochmulden verwenden Sie bitte ein handelsübliches Reinigungsmittel für Edelstahl.

Der Edelstahlrahmen der Kochplatte kann sich aufgrund der Hitzebelastung leicht verfärben.

Was tun, wenn …

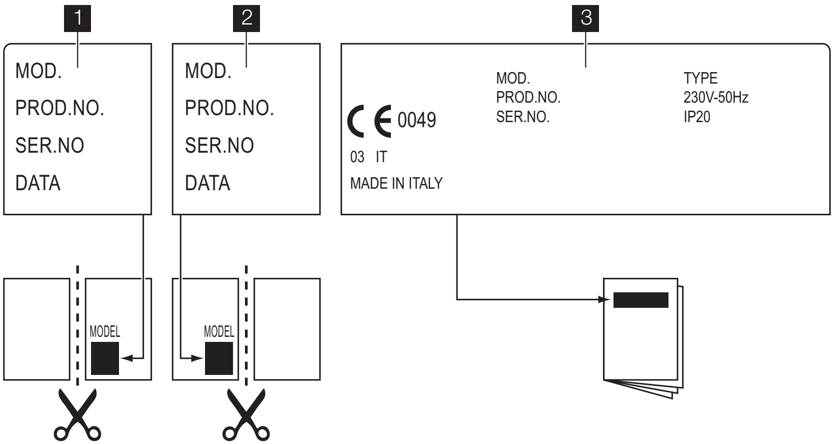
Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	▪ Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Kochzone heizt nicht auf.	▪ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. ▪ Drehen Sie den richtigen Kochzonenknopf. ▪ Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung des Geräts ausgelöst hat. Wenn die Sicherung öfter auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Heizleistung des Kochfelds ist nicht zufriedenstellend.	▪ Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld sauber und trocken ist. ▪ Kontrollieren Sie, ob das Kochgeschirr die für die Kochzone passende Größe hat. ▪ Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit ebenen Böden. ▪ Stellen Sie sicher, dass die Einstellung für die Kochart geeignet ist.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil
2. Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil
3. Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erforderlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell ....
- Produktnummer (PNC) ....
- Seriennummer (S.N.) ....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

Technische Daten

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	594 mm
Länge	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	560 mm
Länge	480 mm

Leistung der Kochzonen

Kochzone vorne links 145 mm	1.5 kW
Kochzone vorne rechts 145 mm	1.5 kW
Kochzone hinten links 180 mm	2.0 kW

Kochzone hinten rechts 180 mm	2.0 kW
Gesamtleistung	7.0 kW
Netzanschluss	230 V, 50 Hz

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

www.zanussi.com/shop

397233804-A-122012